



ANNA
TURA

alla
Griglia



MULTI-PORTIONS

DESCRIPTION

Le produit est proposé dans des confections multi-portions, sans affecter les caractéristiques des légumes frais cuits au naturel. Parmi les plusieurs variétés de la V^e gamme, nous avons choisi : épinards, bette à carde, *friarielli*, scarole, chou de Savoie, etc. Toutes les indications fournies pour chaque produit vendu singulièrement, restent les mêmes dans les confections multi-portions.

INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Industries pouvant inclure notre produit dans leurs processus de production des aliments.

CASH & CARRY

Ce mode d'approvisionnement en produits alimentaires s'adresse aussi bien aux boutiques de quartier qu'aux agents de restauration nécessitant des légumes prêts à la distribution finale ou susceptibles d'être ultérieurement transformés.

TRAITEURS

Agents offrant des services de cantine ou de cuisine pour des réunions nombreuses, événements et réceptions.

AVANTAGES DE LA LIGNE :

Les produits sont déjà lavés et cuits, ce qui apporte une économie de temps remarquable.

Les coûts de la main-d'œuvre se réduisent, sans que la qualité des produits en soit altérée.

L'atmosphère protectrice évite l'évaporation de l'eau superficielle des produits, ce qui en minimise la perte de poids par rapport aux produits frais, tout en exaltant leurs propriétés organoleptiques.

L'emballage rectangulaire et l'absence totale d'espaces vides minimisent l'encombrement.



Produit par : ANNATURA srl
Fabrique Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rome



AUBERGINES GRILLÉES

1250 g



POIVRONS GRILLÉS

1250 g



COURGETTES GRILLÉES

1250 g

